

PINOT GRIGIO

Valdadige

denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

La zona produttiva coincide con il Valdadige, la valle dell'Adige, in provincia di Trento e Verona, sopra la "chiusa".

Vitigno:

Il Pinot Grigio è coltivato in terreni ghiaiosi alluvionali di fondo valle o nelle parti più basse dei conoidi di deiezione.

Vinificazione ed Affinamento:

La scelta di cloni varietali scarsamente produttivi è condizione indispensabile per l'ottenimento di una maturazione ottimale delle uve, base fondamentale per un vino di qualità. Pressatura soffice su uva diraspata (ma non pigiata) e fermentazione a temperatura controllata, sono le regole classiche di una buona vinificazione. Importante è la permanenza sulla feccia nobile che dona al prodotto una notevole complessità di profumi.

Anche un moderato riposo nel vetro concorre agli stessi risultati.

Dati Analitici:

Alcool 12,50 % vol.

Acidità 5,2 g/l.

Dati Sensoriali:

Colore giallo paglierino, profumo ampio che va dal fruttato (pera e banana) al floreale caratteristico (acacia), sapore secco, pieno, fresco e minerale. Struttura media e buona tenuta ad un moderato invecchiamento.

Apprezzabilità:

Classico vino da pesce, lega bene anche con i lessi, i salumi e le carni bianche. Dà il meglio nei primi due anni.

Temperatura di servizio:

10-12°C